

国産有機こうじ

お米の甘みを引き出したいあま酒、大豆の旨味を引き出したい味噌、
どちらを作る時にも最適になるように、麹菌を調整した黄金バランスのこうじ



国産有機 白米こうじ500g



国産有機 玄米こうじ500g

国産有機あま酒

クセのない、家族みんなに「美味しいっ!」と感じて貰える
あま酒を目指して、あま酒専用有機米から自社で作ったこうじで、
丁寧に発酵熟成させた、まろやかな甘みが特徴のあま酒です。



国産有機 白米こうじ あま酒250g



国産有機 玄米こうじ あま酒250g

玄米こうじ・玄米こうじあま酒は、玄米を基本食とするマクロビオティックの理念に基づいて開発した商品です。



有機 JASマークは、太陽と雲と植物をイメージしたマークです。
農薬や化学肥料などの物質に頼らないことを基本として自然界の力で生産された食品等で、農水省の認証基準をクリアしたものに付けられています。

備中エリア

備中エリアは岡山県西部に位置し、瀬戸内海と中国山地の育む食文化の豊かな地域です。
くだもの王国おかやまのフルーツやお米を使った豊かな食文化が、魅力的な地域です。



マルクラ有機商品のこだわり



山崎農園 山崎さん



倉敷 美観地区

原料のこだわり

使う原料は、有機米のみ

安心してお召し上がりいただけるように、
シンプルで分かりやすい原料のみを使用しています。

倉敷市の有機農家さんをはじめ、
自分たちで有機農家さんを訪問しています。
新しく岡山県北の農家さんにも、マルクラ用の有機米を
作って頂けるようになりました。

製法のこだわり

職人が手作業で行う「昔ながらの製法」

大手の麹製造会社さんのように、
自動で麹を作る機械を使用しない理由は、
江戸時代から伝わる特別な麹菌を使用したいから。

特別な麹菌は、お米の中までピシリと
菌糸を伸ばすため、大量生産に向かず。

職人が三日間かけて、「気温・湿度・菌糸の伸び具合」など
麹と対話しながら、愛しみ育てた自慢の「こうじ」です。

